



MENU

STARTERS

SOUPS

- "SCANDIC" CREAMY LOBSTER SOUP** 4250.-
served with grilled lobster tail and Icelandic seaweed
- "ICE AND FIRE" SMOKED TOMATO SOUP** 3150.-
served with flame slow-cooked tomatoes and roasted pumpkin seeds

MEAT CUTS

- "VIKING STYLE" CHARCUTERIE, HOMECURED** 3950.-
selection of homecured meat, served with crackers, pickles and sea buckthorn sauce
- SMOKED PUFFIN BREAST, STEAMED IN HERB BEER** 3950.-
rolled in salty backed beetroot, served with truffle-butternut squash, onion jam and pickled lingonberries

SEAFOOD

- PICKLED "NORTH SHRIMP" IN AVOCADO-PONZU** 3550.-
served with daikon salad, smoked trout caviar and rye bread crumble
- MINI PANCAKES (BLINIS) WITH SALMON CAVIAR** 3550.-
served with cream cheese-skyr sauce, lemon and fresh herbs



WWW.ARCTICHOTELS.IS
WWW.JARLSTOFA.IS

MATSEÐILL

FORRÉTTIR

SÚPUR

- "ÍSLENSK" RJÓMÆLÖGUÐ HUMARSÚPA** 4250.-
borin fram með grilluðum humarhala og íslensku söli
- "ELDUR OG ÍS" REYKT TÓMATSÚPA (V)** 3150.-
borin fram með hægelduðum tómötum og ristuduðum graskersfræjum

KJÖT

- "VÍKINGASTÍLL" HEIMÆVERKAÐ CHÅRCUTERIE** 3950.-
úrval heimaverkaðs kjöts, borið fram með kexi, pikkluduðum gúrkum og hafpyrniberjasósu
- REYKT LUNDABRINGA, GUFUSOÐIN Í KRYDDÖLI** 3950.-
vafin í saltbakaða rauðrófu, borin fram með trufflu-graskersmauki, lauksultu og pikkluduðum týttuberjum

SJÁVARRÉTTIR

- PIKKLAÐAR "NORÐAN RÆKJUR" Í AVÓKADÓ-PONZU** 3550.-
bornar fram með daikon-salati, reyktum silungshrognum og rúgbrauðsmulningi
- LITLAR PÖNNUKÖKUR (BLINIS) MEÐ LAXAHRÖGNUM** 3550.-
bornar fram með rjómaost-skyrsósu, sítrónu og ferskum kryddjurtum

WWW.ARCTICHOTELS.IS

WWW.JARLSTOFA.IS



MENU



MAIN COURSES

HOMEMADE ICELANDIC REINDEER MEATBALLS 6450.-
served with pomme puree, brown-blue cheese sauce and lingonberry jam

NORTHMAN'S TRADITIONAL GRILLED BEEF CUTS
served with baked potatoes, oyster mushrooms, sautéed baby carrots, cherry tomato salad and "beurre rouge" sauce

Tenderloin 200gr 6950.-

Tenderloin 300gr 7550.-

Rib Eye Marble 300gr 7550.-

Striploin US Premium Cut 300gr 6950.-

T-bone 400gr 6950.-

T-bone Fiorentina 800gr *Sharing for 2* 13950.-

Tomahawk ~ 1000gr *Sharing for 2* 15950.-

FRESHLY CAUGHT ICELANDIC FLAT FISH 5850.-
served with pomme puree, «nordic» herb butter, baked ramiro, asparagus and creamy-lemon sauce

ABSOLUTELY VEGAN BAKED CAULIFLOWER STEAK (V) 4850.-
served with baked potatoes, kimchi, sautéed baby carrots, asparagus and fermented tomato sauce

GRILLED POLENTA STEAK WITH PARMESAN CRUST 5150.-
served with a hint of sundried tomato, sautéed baby carrots, roasted oyster mushrooms and lobster sauce

WWW.ARCTICHOTELS.IS

WWW.JARLSTOFA.IS



MATSEÐILL

AÐALRÉTTIR

HEIMAGERÐAR ÍSLENSKAR HRENDÝRABOLLUR 6450.-
bornar fram með kartöflumús, gráðostasósu og týtuberjasultu

GRILLAÐ NAUTAÐJÖT AÐ NORRÆNUM HÆTTI
borið fram með bökuðum kartöflum, ostrusveppum, léttsteiktum smágulrótum, kirsuberjatómatsalati og "beurre rouge" sósu

Nautalund 200gr 6950.-

Nautalund 300gr 7550.-

Rib Eye Marmarað 300gr 7550.-

Striploin US Premium Cut 300gr 6950.-

T-bone 400gr 6950.-

T-bone Fiorentina 800gr *Hentar fyrir tvo að deila* 13950.-

Tomahawk ~ 1000gr *Hentar fyrir tvo að deila* 15950.-

FERSKUR ÍSLENSKUR FLATFISKUR 5850.-
borin fram með kartöflumús, "norrænu" kryddsmjöri, bökuðum ramiro, aspás og rjómalagaðri sítrónusósu

BÖKUÐ BLÓMKÁLSSTEIK 4850.-
borin fram með bökuðum kartöflum, kimchi, léttsteiktum smágulrótum, aspás og gerjaðri tómatsósu

GRILLUÐ POLENTASTEIK MEÐ PARMESAN-HJÚP 5150.-
borin fram með sólpurrkuðum tómötum, léttsteiktum smágulrótum, ristudum ostrusveppum og humarsósu

WWW.ARCTICHOTELS.IS

WWW.JARLSTOFA.IS

MENU

DESSERTS

BANANAS FLAMBÉ

flambéed in dark rum and served with vanilla ice cream

2250.-

ICELANDIC TRADITIONAL WHIPPED SKYR

whipped with cream and served with oat crumble, sea buckthorn sauce and white chocolate ice cream

2250.-

CHOCOLATE CAKE

homebaked and served with fruit coulis, fresh berries and oat crumble

2250.-



WWW.ARCTICHOTELS.IS

WWW.JARLSTOFA.IS

MÆTSEÐILL

EFTIRRÉTTIR

FLAMBERAÐIR BANAÐAR

flambersaðir með dökku rommi, bornir fram með vanilluís

2250.-

ÍSLENSKT HEFÐBUNDIÐ ÞEYTT SKYR

þeytt með rjóma, borið fram með haframulning, hafþyrniberjasósu og hvítum súkkulaðiis

2250.-

SÚKKULAÐIKAKA

heimabökuð, borin fram með ávaxtasósu, ferskum berjum og haframulning

2250.-



WWW.ARCTICHOTELS.IS

WWW.JARLSTOFA.IS